

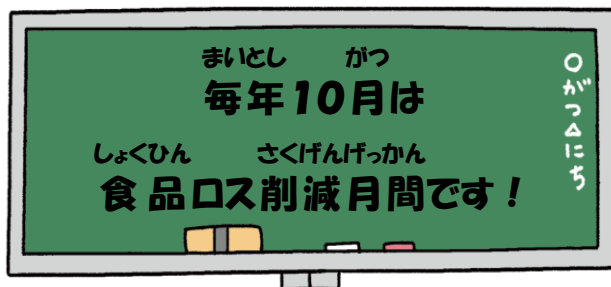
10月 給食だより

長岡京市立長岡第五小学校

令和7年10月発行

「酷暑」といわれた夏から秋に季節がかわり、過ごしやすい時期になりました。
今月は体育大会もあります。日頃の練習の成果を本番で発揮できるよう、しっかり食べて体力をつけましょう。

また、秋は「実りの秋」ともいわれるように、さまざまな作物が収穫の時期を迎えます。
給食でも旬の食材や、地元産の野菜を使っておいしい給食づくりをしていますので、楽しみにしててくださいね！



まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。
食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、食べ残しなどがあります。食品ロスを減らすためには、家庭や社会全体でさまざまな取り組みをおこなうことが必要です。
学校給食の食べ残しも食品ロスになるので、みんなで気をつけたいですね！

「期限」の違いを正しく理解しましょう

加工食品には、「消費期限」か「賞味期限」の表示があります。この2つの期限の違いを間違えると食品ロスにつながってしまいます。「消費期限」は食品が安全に食べられる期限で、「賞味期限」はおいしく食べられる期限です。賞味期限は、期限がすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。



給食は楽しい時間ですが、食器の並べ方や、食事のマナーなどを学ぶ場でもあります。毎日の給食の時間として、みんなが気持ちよく食べられるようなマナーを身につけましょう！給食当番はマスクも忘れずに！！



和食の食器の並べ方



和食の場合、ごはんは左側、汁物は右側、おかずはその奥に置きます。はしは手前に、はし先を左に向けて置きます。



心を込めて 給食の片づけ

感謝の気持ちを持っていてねいに片づけをしよう



ワゴンチェックキャンペーン中だけでなく、いつでもきれいに片づけられるとステキですね ✨

